Léger au chocolat

15mn réalisation – 2 + 15mn cuisson

150gr chocolat noir pâtissier + 70gr beurre (+10gr pour moule)
4 œufs + 100gr farine (+1CC pour le moule) + 150gr sucre + pincée sel

* Préchauffer le four th.190°. Casser les oeufs en séparant les blancs des jaunes. Placer le fouet, verser les blancs dans le bol avec sel et régler 3mn vit3 et réserver dans un grand saladier. Retirer le fouet et rincer le bol à l'eau chaude.
* Dans le bol, mettre les carrés de chocolat, le beurre, régler **1mn 80° vit1**, puis **1mn 70° vit2,5** et laisser tourner sans chauffer vit1.
Incorporer les jaunes d'œufs un par un, puis la farine et le sucre.
* Gratter les parois avec le spatule et augmenter la **vitesse à 3** pendant **45sec**.
* Verser, doucement, ce mélange dans le saladier des blancs d'œufs sans les recouvrir et mélanger délicatement comme pour une mousse.
* Verser dans un moule à tarte beurré et fariné, enfourner 15mn et **surveiller**, cuit très vite. La lame du couteau ressort sèche, c'est prêt...
*** Gourmandes : ajouter des pépites de chocolat juste avant d'enfourner.

---

mn réalisation – mn cuisson

created by free version of DocuFreezer